

PÂTE AROMATIQUE DE Caramel SÉBALCÉ



Seau de 1 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Glaces.

Crèmes pâtisseries et crèmes chantilly.

Bavaroises.

Chantilly.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 30 g / kg de mélange.

AVANTAGES

Avec son dosage concentré à seulement 30 g/kg, la Pâte Aromatique de Caramel est adaptée à la pâtisserie !

Sa texture de pâte lisse, pratique et prête à l'emploi se dose à la cuillère et ne liquéfie pas les préparations.

Préparée à base de sucre caramélisé, elle confère des notes intenses, gourmandes et équilibrées de caramel, sans amertume, ainsi qu'une belle coloration aux réalisations.

Simplicité, praticité, régularité !